handtmann

Embutidora al vacío VF 100

Decídase por el progreso



Embutidoras al vacío de técnica avanzada para la fabricación de embutidos de calidad

Y esto es una gran ventaja, principalmente para usted, el usuario. También nuestra embutidora al vacío VF 100 ha surgido de esta filosofía. Su exterior apenas presenta modificaciones relevantes respecto a las otras embutidoras al vacío de handtmann, salvo en el hecho de que es más compacta y de que se puede elegir el tamaño de tolva entre una capacidad de 80, 160 ó 240 litros.

Pero bajo su exterior liso se oculta una técnica avanzada y muchas ideas brillantes. El aumento de las posibilidades de variación y la combinación con diferentes equipos complementarios permiten una mejor explotación de la máquina, lo que permite al usuario aprovechar mejor sus posibilidades. Por ejemplo, las versiones con tolva de 160 y 240 litros pueden equiparse con el dispositivo hidráulico elevador de brazos.

Todas las empresas, desde las artesanales hasta las de tipo medio que buscan una elevada calidad, podrán ahora utilizar la técnica líder de las embutidoras al vacío de handtmann. La serie VF 100 abre nuevas perspectivas para estas empresas, al permitirles una producción de embutidos económica y de alta calidad.

Nuestros clientes de todo el mundo lo saben desde hace mucho tiempo: en handtmann no sabemos estar parados. Los constantes desarrollos sobre diseños ya acreditados, la incorporación de los deseos y experiencias obtenidos en la práctica por los usuarios así como los innovadores trabajos de desarrollo en los que aplicamos nuevos conceptos de gran futuro, nos mantienen totalmente ocupados.



handtmann

Embutir al vacío es la condición esencial para obtener un corte sin poros y un color de corte fresco. La eficacia en la evacuación de la pasta de embutido garantiza una notable mejora de calidad en todos los productos embutidos con la VF 100.



Otros factores importantes que hacen interesante y lucrativo el empleo de una handtmann VF 100:
Manejo cómodo para el operador gracias a una disposición sencilla de los órganos de mando, lo que permite trabajar sin fatiga. La tolva divisible facilita el acceso. Escasa contaminación del medio ambiente gracias a su bajo nivel de ruidos y posibilidad de recuperación de todos los materiales utilizados.
Gracias a los contornos exteriores de superficies lisas la limpieza y la higiene son sencillas y ejemplares.

handtmann VF 100

Decídase por el progreso



El dispositivo transportador por aletas universal de handtmann permite optener una óptima calidad de producto

El fuerte de la VF 100 es el conocido dispositivo de transporte por aletas universal handtmann, que garantiza un tratamiento sumamente cuidadoso de la pasta de embutido.

La tapa de regulación de efecto radial garantiza una estanqueidad permanente, una excelente evacuación y, por lo tanto, una óptima calidad de producto y precisión de dosificación.

Entre sus ventajas destacan, junto con el diseño de la salida de la tolva - idóneo desde el punto de vista del flujo - un excelente llenado continuo de las cámaras del dispositivo transportador, un buen llenado en vacío y la rapidez en el cambio de producto.

Por supuesto, también en la VF 100 el dispositivo transportador se ha fabricado en acero especial resistente al desgaste y acreditado en la industria. Sumamente robusto y extraordinariamente estable, reúne todas las características de calidad que exige el uso diario del dispositivo transportador por aletas de handtmann.

Accionamiento hidráulico

El accionamiento hidráulico acreditado en todas las embutidoras al vacío de handtmann garantiza también en la VF 100 una salida de pasta que no causa daños ni a la pasta ni a la tripa. Un accionamiento sin deslizamiento y una elevada exactitud de regulación y mando permiten obtener una precisión de dosificación y repetición que no han sido superadas. El accionamiento hidráulico prácticamente no sufre desgaste y ofrece una gran potencia con un mínimo consumo de energía. Una ventaja adicional para la preparación de embutidos especiales consiste en un diseño pensado para una elevada presión del llenado.

Decídase por el progreso


0,6

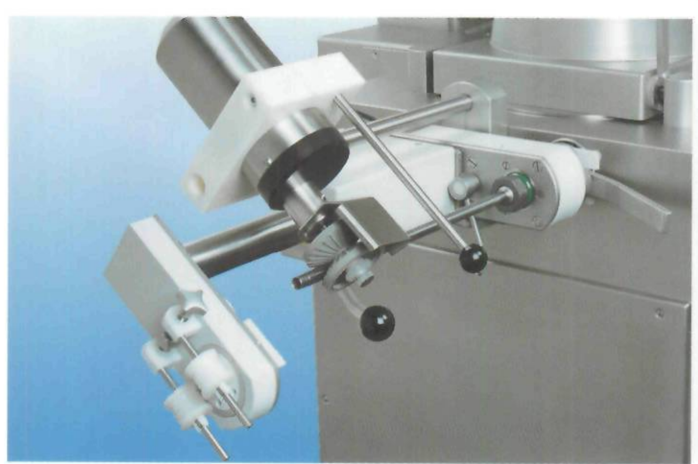
VF 100
Una serie de embutidoras al vacío con una amplia gama de equipos complementarios que incrementarán los beneficios



Mano automática HV 60-6 HV 60-7

La mano automática se acopla al engranaje de torsión. Se maneja con una sola mano, de forma sencilla y sin esfuerzos, lo que supone un razonable alivio para el operario en su trabajo cotidiano y con todas las calidades de tripa.

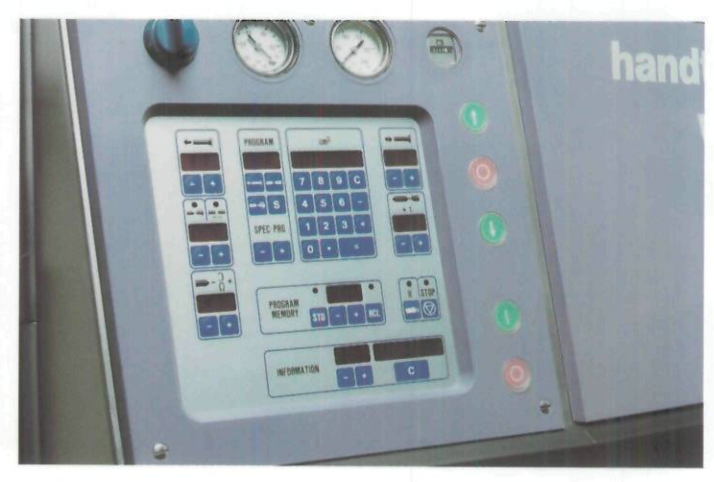
El engranaje de torsión y la mano automática van dispuestos en forma plana sobre la mesa de trabajo. Cuando el engranaje de torsión tipo 34-4 y la mano automática HV están enganchados en la palanca giratoria, pueden cambiarse en sólo unos segundos para pasar de la operación de torsión a la de embutido o a la de dosificación.



Aparato calzador de tripa tipo 78-6

El aparato calzador de tripa modelo 78-6 puede acoplarse a la máquina como dispositivo adicional para incrementar el rendimiento en la producción de salchichas. Gracias a éste, las tripas pueden calzarse sobre la boquilla de torsión de forma rápida y cuidadosa.

La VF 100 está diseñada de modo que el aparato calzador de tripa pueda acoplarse directamente. No se necesitan herramientas para el montaje.



Mando de precisión

La VF 100 puede equiparse con un mando por microordenador. Este mando, que sa ha demostrado sumamente eficaz en la práctica, es muy simple, de manejo sencillo y puede registrar 80 programas en su memoria. Es posible recuperar de la memoria otras informaciones y datos de producción que aumentan la seguridad y garantizan una producción sin interferencias.

La sección de dosificación, desde 5 a 100 mg, tiene además un ajuste fino de 0,1 g para pesos de grupo exactos. Especialmente ventajosa resulta la reaspiración de pasta, que es un equipo de serie. Sin per didas de pasta en el tubo de llenado, se incrementa la higiene en el puesto de trabajo.



PLH 216 - alto rendimiento, longitudes uniformes y pesos exactos

Los sistemas AL PL 215 y PLH 216 permiten producir salchichas torsionadas de longitudes iguales en todo tipo de tripas, resultando especialmente productivo con tripa natural.

Estos sistemas AL, se componen de una embutidora al vacio Handtmann con torsionador tipo 34-5, con mano automatica HV 216-01 y dispositivo de longitudes iguales. Modelo PLH 216 trae acoplado adicionalmente el dispositivo de colgado. El cargador de tripa modelo 78-6 se utiliza para aumentar la producción de salchichas en tripa natural.

Los ciclos operativos aseguran una producción racional y continua de salchichas, con las ristras distribuidas a distancias iguales en el bastón y permiten a los operarios trabajar sin esfuerzos.

- *Longitudes iguales también en tripa natural*
- *mayor producción con sólo dos operarios*
- *Pare calibres de 13 hasta 50 mm*
- *Cumple las más estrictas normas de higiene*
- *Diseño ergonómico aplicado al puesto de trabajo*
- *Colgado automático de las ristras en las distancias fijadas*
- *Producción flexible de salchichas y embutidos de alta calidad*

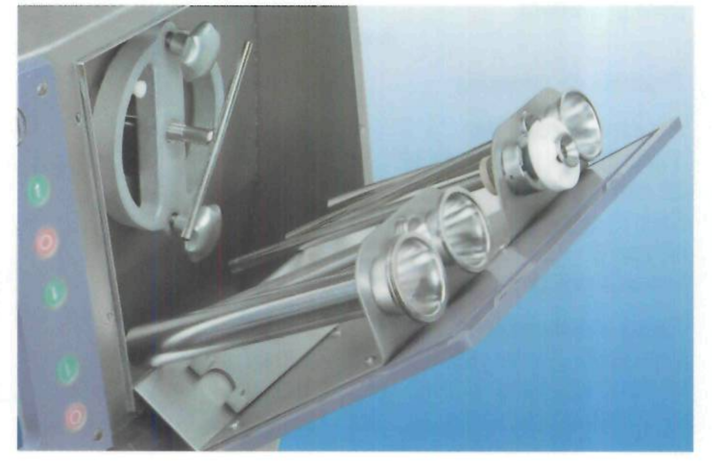


Sistema de control computarizado

A pedido del cliente, todas las embutidoras al vacío VF 200 pueden equiparse con un sistema de control computarizado. Los comandos centrales se imparten a través de una pantalla que va guiando al operador y que permite almacenar los datos del producto. El control computarizado brinda al usuario una gama más extensa de información, mayor flexibilidad en la entrada y salida de datos referidos a la producción, almacenaje y designación, visualizando además mensajes de alerta en caso de manipulación errónea, etc.

Higiene y seguridad

Para poder efectuar la limpieza rápidamente, todas las piezas presentan superficies lisas y resultan fácilmente accesibles. La máquina cumple los Reglamentos de la Mutualidad Profesional, en cuanto a inspección GS.



Caja de accesorios integrada

La caja de accesorios está integrada en la placa frontal de la handtmann VF 100. Se encuentra al alcance de la mano, protegida contra la suciedad, y evita cualquier confusión. En ella se alojan el tubo de llenado y los accesorios. Es otra solución práctica de handtmann para cambiar con mayor rapidez la preparación de la máquina.

Seguridad garantizada: el servicio de handtmann

El cualificado y fiable servicio de asistencia al cliente de handtmann está siempre preparado para atenderle. Los intervalos de mantenimiento más largos, el diseño de la máquina, que facilita el servicio y el diagnóstico a distancia mediante los indicadores de fallos, reducen los gastos de mantenimiento.

handtmann

VF 100

Datos técnicos

Capacidad de embutido
(regulable de forma continua).
VF 100 3000 kg/h

Presión de embutido
VF 100 de hasta 55 barios

Velocidad de dosificación
hasta 420 porc./min.

Tabla de características para velocidad de porcionamiento y de retorcido

25 g	420 porc./min.
50 g	380 porc./min.
100 g	280 porc./min.
200 g	180 porc./min.

Márgen de porcionamiento 5 – 10.000 gramos
MC 5 – 100.000 gramos

Contenido de la tolva de llenado
80 / 160 / 240 litros
en la parte inferior del embudo 40 / 90 / 90 litros

Engranaje retorcedor tipo 34–4
Retrosucción de masa
Añadidura de porciones para 1ª porción y mando por impulsos para grapadora en serie (según modelo)

Potencia de conexión 5 kW

Accesorios estándar
4 boquillas de retorcer de 12, 15, 19 y 22 mm Ø
5 tubos de llenado 12, 16, 22, 30 y 40 mm Ø
Instrucciones de servicio

Pesos y dimensiones

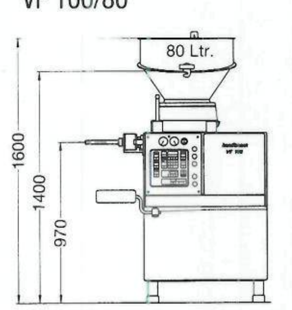
VF 100/80	neto 650 kg	bruto 860 kg
VF 100/160	neto 970 kg	bruto 1255 kg
VF 100/240	neto 1050 kg	bruto 1335 kg

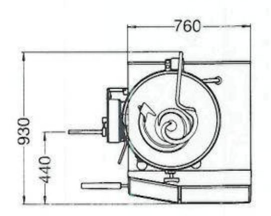
Dimensiones de la caja

VF 80/160	1140 x 880 x 1870 mm
VF 100/160/240	1460 x 1900 x 2250 mm

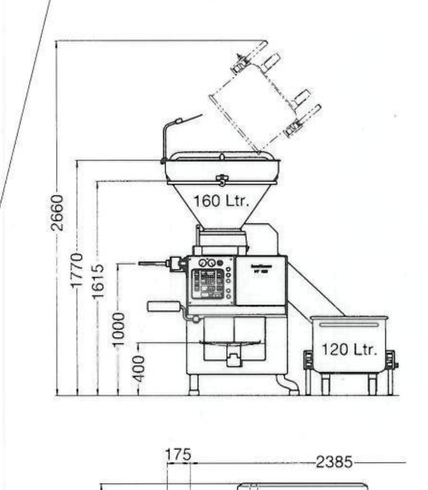
Accesorios especiales
A deseo del cliente:
Dispositivo sujetador automático HV 60–7
Boquillas de retorcer especiales, completas con llare soporte y manguito de freno, de 9, 10, 11, 12, 14, 15, 17, 19, 22, 25 y 28 mm Ø
Caja de enchufe p. aparatos ajenos
Juego de montaje posterior Clipper

VF 100/80

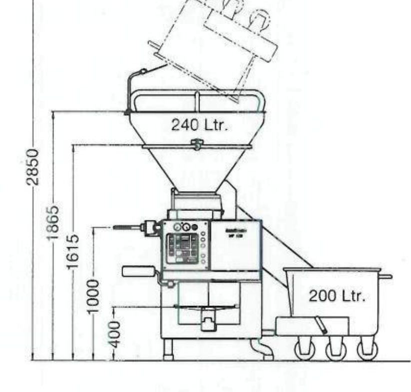


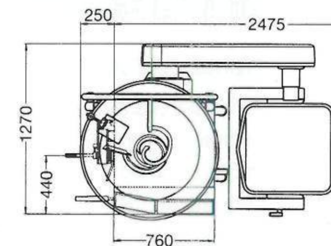


VF 100/160



VF 100/240





Patentado en el propio país y en el extranjero
Derecho reservado a modificaciones técnicas

Albert Handtmann
Maschinenfabrik GmbH & Co. KG
Hubertus-Liebrecht-Str. 10 - 12
88400 Biberach/Riss, Deutschland
Telefon 0 73 51 / 45-0, Fax 45 15 99
www.handtmann.de
sales.machines@handtmann.de

700 141 10/00 Hö 1sp